



Mateja Dobravec

JAGODE IN DINOZAVRI

Ime Jagode in dinozavri je bilo sprva ime bloga, ki ga je Mateja začela pisati pred skoraj štirimi leti in imena z registracijo slaščičarske dejavnosti ni več spreminjala. Čeprav je bila peka sprva le njen hobi, se je zaradi pomanjkanja služb odločila za slaščičarski poklic. Pripravlja predvsem torte in njihovo dekoracijo s sladkorno maso, ki jo izdelava izključno sama.

Kje črpate ideje za oblikovanje slaščic?

Vse se začne z željo naročnika. Včasih so želje zelo določene, včasih imam pri izdelavi precej proste roke. Motiv poiščem na spletu, v knjigi, včasih si moram ogledati tudi kakšno risanko, da lahko sestavim zgodbo, ki jo potem prenesem v dekoracijo. Včasih ideje pridejo kar same, včasih mi vzamejo precej časa ...

Kako je videti vaš delovni dan?

Vsak dan je drugačen. Ker imam večino naročil konec tedna, se v začetku tedna bolj ukvarjam s sprejemanjem naročil, nabavo surovin, iskanjem motivov. Izdelava torte se običajno začne z oblikovanjem

figuric in dekoracije. Po navadi imam največ dela v petek, ko moram speči biskvite, jih napolniti, preobleči v maso in dokončati dekoracijo. Včasih se moj delovni dan zavleče pozno v noč.

Koliko naročil dobite tedensko?

Žal ne morem sprejeti veliko naročil, ker delam sama. Povrhu so ta strnjena ob vikendih, ko imajo ljudje čas za praznovanje. Sprejemem lahko od šest do osem naročil za konec tedna, če je vmes kakšna poročna torta, seveda manj.

Kaj ljudi najbolj pritegne? Kakšne oblike slaščic, katera tematika?

Ljudje največ naročajo otroške torte. Najpogosteje z različnimi risanimi junaki, ki so takrat aktualni. Veliko naredim tudi živali in vozil.

Najpopularnejši so Hello Kitty, Nodi, Winx, Bacek Jon ...

Ali ste kdaj dobili kakšno neobičajno pekovsko naročilo? Kaj pa?

Zelo neobičajnega naročila še nisem dobila, so mi pa posebna tista, ki zahtevajo več priprav, denimo 3D-počitniška prikolica, kamion in podobno.

Kje lahko poskusimo vaše slaščice?

Za zdaj žal pečem le po naročilu, a če bo v prihodnosti kakšna možnost za lastno slaščičarno, bom zelo vesela.

Ne dodajam konzervansov, praškov in arom, torta je točno taka, kot bi jo spekla zase v domači kuhinji.

